

文/羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 金瑜 魏捷仪
图/受访者提供

今 年的“十一”让人很是期待。八天的长假期,让不少人想去追寻诗和远方。然而按照往年经验,国庆假期的景区、高速,往往“人满为患”。与其堵在追寻的路上,不如日日与美食相伴。对于吃货而言,一个地方的美食,就是这个地方最美的风景。何不拿上这份美食攻略,深入广州各处“逛吃”。

A 四世同堂路线 秋冬季宜进补 团圆餐款式多

中秋家宴,四世同堂,一桌美味佳肴相伴,让人享受天伦之乐,体验家庭温馨。

广州富力君悦大酒店空中花园精选应季食材,呈献一系列时令美馔,是秋季滋补的理想之选。秋季菜单中,滋润双雪炖香猪是传统广式养生菜肴,以雪梨和雪耳入馔,滋润降燥,生津润肺,肉类富含蛋白质,补虚强身,丰肌泽肤。

桂花汁香薰鱼,选用黄花鱼去骨过油,秘制酱料渗入鱼肉中,酸甜开胃,淡淡的桂花香味带来悠悠意韵。

此外,在空中花园品尝还能到更多秋日美味:金陵咸水鸭、陈皮佛手瓜、开胃脆茭笋、板栗珍珠米粒烧、大澳虾籽扒金柚皮、凤眼果海香菇焗走地鸡等。食材皆顺应季节的变换,让食客用舌尖感受大自然的馈赠。

南沙花园酒店也在黄金周推出一系列特色新品,跟随记者脚步看看有没有心水的菜肴吧——

河海鲜系列产品惊喜来袭,首先是清蒸奄仔蟹:南沙的秋季必定少不了清蒸奄仔蟹,橙黄的外壳包裹着满满蟹膏嫩肉,咬上一口,甘香鲜味层层叠加。

其次是珠三角人爱吃的黄眉头。清蒸黄眉头——用“鲜到掉眉毛”形容味道,话虽夸张,鱼的新鲜美味却一点不假,此鱼数量少,肉嫩且骨少,当之无愧“黄金鱼”之首,清蒸的烹法,突出其清甜嫩滑。还有头抽干煎海鳗,海鳗肉质紧实,口感十足,头抽干煎而制的海鳗,掀开锅盖,可感受香气袭人。

当然还有冷水白灼小虎麻虾。小虎麻虾为南沙独特水产,煮熟后色泽鲜红,口感脆爽,冷水白灼更是保留虾肉天然的味道,满口新鲜。

东方宾馆则重磅推出团圆家宴,一家人围坐一桌,美味佳肴摆满眼前,在美食中享受天伦之乐。

东方宾馆的宴乐宫中餐厅,9月30日(晚餐)、10月1日至8日推出4款团圆家宴套餐,从4位到10位,分别为688元、1080元、1880元、2480元,两款菜式均由东方宾馆厨师团队精心制作,从传统粤式中融合创新。

位于高德置地冬广场的米其林摘星川菜餐厅宋·川菜,在中秋佳节来临之际,除了应节菜式外,还推出了月饼礼盒套装,套装内除了传统月饼以外,还赠送了Luzerne联名合作款的窑变瓷盘、金属刀叉、特选茶叶,每一盒售价为368元。



清蒸黄眉头



头抽干煎海鳗



插图/范英兰

C 单身贵族路线 自助餐打牙祭 下午茶享浪漫

一年明月中秋美,月圆正是相思时。广州富力君悦大酒店22层的凯菲厅献上丰盛美味的节日自助餐、各式酒水,最适合单身朋友打牙祭,共度花好月圆的中秋佳节。琳琅满目、香气四溢的中西日式美味碰撞,八个开放式厨房,多款美馔任君选择。

位于广州富力君悦大酒店22层的G烧烤餐厅则是推出全新零点菜单。行政总厨Felix甄选应季食材,汇入东方元素,用颇具创意的西式烹饪方法,为广州食客呈现G餐厅全新零点菜单,带来崭新的西餐体验。

生蚝交响乐,作为一道创意十足的前菜,Felix用六种不同酱料搭配现开生蚝,从柠檬原味、紫姜汁冻、日式柚子醋、血腥玛丽、胡椒红酒醋到最后的辣味芒果莎莎,层层口味由淡入深,宛如一首高潮迭起的交响乐。

极具特色的汤品“卡布奇诺”,盛在咖啡杯中,食用前将松露奶油放入杯中搅拌,松露遇热散发清香,包裹帕尔马火腿的面包条搭配“卡布奇诺”汤享用,犹如曲奇咖啡,新奇有趣。

炉烤松露春鸡选用约900克重的清远春鸡,肉质细嫩,炉火烤40分钟左右,配上蔬菜和松露,带来鲜香的味蕾享受。

值得一提的是,在全新菜单推出的同时,G餐厅也精选了数款佳酿。例如曼达岬西拉和带骨肉眼的结合,在化解油脂感的同时,酒香与牛肉美味相互融合,入口难忘。美酒佳肴搭配得游刃有余,让食客尽情享受慢饮酒、细品肉的绝佳体验。

东方宾馆咖啡磨自助餐则推出年度仅此一次中秋国庆双节钜惠价。100多种美食,清新的沙拉,诱人的各种精品扒类,现场铁板烧即点即做,耳目一新的精美海产,以及幸福感爆棚的甜品精选,让你畅享无国界美食盛宴。10月周末双人自助餐仅需298元(午晚同价),10月1日-10月8日国庆假期通用。

吃完了正餐,何不享受惬意下午茶?广州花园酒店携手Nespresso推出“花”式“咖”起联名下午茶,静享悠然片刻精选丝丝至醇的Nespresso胶囊咖啡,配上花园定制绝妙西式甜点,迸发出层层惊喜口感,带你逃离都市的喧闹,静享悠然片刻。

这里值得一尝的有印度咖啡配杂浆果拿破仑,充满印度风情的印度咖啡,以阿拉比卡豆和罗布斯塔豆相混合,木质和异国香料的味道,混合巧克力香气,浓郁而强烈。晶莹剔透的巧克力慕斯是否让你眼前一亮:丝滑的口感在舌尖荡漾,让

B 温馨小家路线 叹早茶聊家常 购食材有优惠

明月启相思,浓情承美馔,九月一遇的双节同庆更显珍贵,三口之家最宜叹个早茶,聊聊家常。

中国大酒店首层四季厅,在中秋国庆黄金周推出早茶点心任点任食套餐,超过40款美味粤式点心任意挑选。全手工精制的粤式点心,品种繁多,精致可口。即点、即蒸、新鲜出炉的四季虾饺皇、虾饺皮晶莹剔透,一口咬下去,Q弹虾肉在口腔中缠绵。粤式著名点心叉烧酥,有着酥香油亮的外皮,香酥的皮内渗出阵阵的叉烧香味,是老顾客必点的王牌点心。

咸肠粉平日经常吃,有尝试过甜肠粉的味道吗?芝麻吉士甜肠粉采用马蹄粉加入吉士粉,金黄剔透,淋上花生芝麻酱,口感软滑,清甜可口。另外还有动物造型包点,童趣十足,深受小朋友喜爱。早茶点心任点任食套餐已在酒店微商城上



汤品“卡布奇诺”



红烧乳鸽



潮皇食府的新鲜白灼麻虾

人心动不已。广州富力丽思卡尔顿酒店在近日完成对旗下珍珠酒廊的升级,以经典电影《蒂凡尼早餐》为设计灵感,以蓝色搭配米色为主色调,独具优雅浪漫气息。

每日下午至日落前夕,酒廊为宾客提供特色的英式下午茶,现泡的名茶与浓香的咖啡碰撞,让空间散发芳香。

酒店西饼主厨谢尔成带来别致的“珠光掠影”下午茶,呼应着酒廊升级的主题。香草黑加仑苹果蛋糕别具一格,大厨将黑加仑以及苹果馅放入香草慕斯底托中,搭配酷似贝壳的白巧克力,包裹着粉色彩珠,精巧诱人。除此之外,肥肝配晶莹咖啡奶冻、香煎鳕鱼粒也不容错过。精致的“珠光掠影”下午茶从即日起至11月21日期间提供。

极具特色的汤品“卡布奇诺”,盛在咖啡杯中,食用前将松露奶油放入杯中搅拌,松露遇热散发清香,包裹帕尔马火腿的面包条搭配“卡布奇诺”汤享用,犹如曲奇咖啡,新奇有趣。

炉烤松露春鸡选用约900克重的清远春鸡,肉质细嫩,炉火烤40分钟左右,配上蔬菜和松露,带来鲜香的味蕾享受。

值得一提的是,在全新菜单推出的同时,G餐厅也精选了数款佳酿。例如曼达岬西拉和带骨肉眼的结合,在化解油脂感的同时,酒香与牛肉美味相互融合,入口难忘。美酒佳肴搭配得游刃有余,让食客尽情享受慢饮酒、细品肉的绝佳体验。

东方宾馆咖啡磨自助餐则推出年度仅此一次中秋国庆双节钜惠价。100多种美食,清新的沙拉,诱人的各种精品扒类,现场铁板烧即点即做,耳目一新的精美海产,以及幸福感爆棚的甜品精选,让你畅享无国界美食盛宴。10月周末双人自助餐仅需298元(午晚同价),10月1日-10月8日国庆假期通用。

吃完了正餐,何不享受惬意下午茶?广州花园酒店携手Nespresso推出“花”式“咖”起联名下午茶,静享悠然片刻精选丝丝至醇的Nespresso胶囊咖啡,配上花园定制绝妙西式甜点,迸发出层层惊喜口感,带你逃离都市的喧闹,静享悠然片刻。

这里值得一尝的有印度咖啡配杂浆果拿破仑,充满印度风情的印度咖啡,以阿拉比卡豆和罗布斯塔豆相混合,木质和异国香料的味道,混合巧克力香气,浓郁而强烈。晶莹剔透的巧克力慕斯是否让你眼前一亮:丝滑的口感在舌尖荡漾,让



“珠光掠影”下午茶



佳节送礼 新潮乳品驾到

文/羊城晚报记者 梁怿韬

国庆中秋双节到,探访亲朋好友送礼时该带些什么?记者走访广州的商场发现,牛奶成热门礼品。和传统的饮用奶相比,一些商家别出心裁地推出与牛奶相关的非饮用奶产品,让牛奶突破了“很好喝”的概念。

送月饼太“大路”?不妨考虑牛奶

牛奶也可当礼品在佳节送人?记者9月20日走访广州天河城永旺超市发现,超市在商场中部设置了中秋国庆礼品区,里面除了月饼、腊味等当季送礼热门货外,还摆放着各种品牌的牛奶。和超市常设的牛奶专柜相比,礼品区的牛奶并非散装销售,而是包装好,以一箱的形式出售。

“相比其他当季送礼商品,牛奶比较特别。”有商场销售人员告诉记者,月饼在中秋节几乎家家户户都有,而且售价一般要过百元,消费者未必考虑。秋季是腊味上市季,但腊味并不是家家都喜欢。相比之下,售价在50元以上100元以下的牛奶套装,反而受消费者欢迎。“一来不会太贵,二来牛奶本身具有营养价值,三来特别适合访友探亲时赠送。”销售人员称,目前各地仍处于开学季,向亲朋好友的子女赠送牛奶,可补充少年儿童的营养;家庭成员当中的中老年人,也适合通过饮牛奶滋补身体。

牛奶不光可以吃,还可以洗澡?

想把牛奶当礼品送人,有没有一些特别的牛奶新品呢?记者浏览奶企近期推出的新品发现,各种新款的奶制品,用作送礼也十分得体。

牛奶不光能喝,还能当零食?国内奶企蒙牛在9月推出一款原味奶片。奶片使用的奶源为82%新西兰进口奶粉。品牌方面称,每100克奶片大约浓缩了500克牛奶的蛋白和400克牛奶的钙。为方便人体吸收,奶片还添加了膳食纤维。从奶片的包装和企业宣传手段看,这款奶片的目标客户是青少年儿童。此外,该款奶片也适合成年人客户,当做办公室零食。

如果说奶片还是和食用有关,最奢侈的牛奶使用方式,可能是“洗牛奶澡”了。国内另一奶企伊利,则推出一套三种款式的手工牛奶皂。据伊利介绍,该款手工牛奶皂由牛奶提取液添加纯净水、甘油、月桂酸等原料制作,分为玫瑰、蜂蜜、牛奶三种味道,可用于洁面、洗澡、剃须等用途。伊利称,这种用牛奶提取液制造的手工牛奶皂,具有柔嫩肌肤的功效。对沐浴用品感兴趣的消费者,不妨买来一试。



在家DIY—— 美味酱料备好了吗?

文/羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 金瑜 魏捷仪

调料是制作美食不可缺少的一环,近期各大调味品品牌陆续推出新产品,中秋国庆黄金周要在家里DIY美食,自然少不了先入货新款调味品——

用好薄盐类酱油,美味只需两步走

随着减盐成为调料界健康新趋势,李锦记薄盐类酱油脱颖而出,来看看它非同一般的出圈秘籍吧!

民以食为天,不只是吃得好,吃得健康更重要,李锦记薄盐类酱油祭出三大法宝:

法宝一:采用先进减盐技术及特殊工艺,令几款薄盐类酱油减盐25%-30% (盐分与李锦记精选生抽相比)。

法宝二:精选摄入过多对身体有危害,李锦记薄盐类酱油使用未加碘盐。

法宝三:精选非转基因黄豆。李锦记薄盐类酱油,使用精选非转基因黄豆或非转基因脱脂黄豆,激发食材原汁原味的鲜美。

美味只需两步,试试用薄盐味极鲜做的凉拌酸浸基围虾吧——

备料:主料基围虾200g,辅料为青椒/红椒各15g、蒜15g、葱/姜各10g,调料选用李锦记薄盐味极鲜150ml、花雕酒40ml。

制作:分为简单两步,首先是将虾洗净后,焯透至熟;过冷水,沥干备用。第二步是混合所有辅料、调料,倒入虾中浸制1小时(时间越久,风味更佳),即可食用。

火锅底料选得好,宵夜聚餐没烦恼

俗话说得好,火锅底料选得好,宵夜聚餐没烦恼,黄金周想在家打火锅?试试海天新推出的火锅底料吧。

海天最近加入火锅底料市场,新品火锅底料共有四款,分别是韩式辣牛肉、新疆番茄、云南酸汤和韩式部队。四种口味,既经典又有新意。其中新疆番茄口味底料严选新疆番茄,使用冷加工工艺,保留了番茄原味的鲜美,再搭配优质辅料,熬制浓郁成鲜香底料。在家打火锅,制作方法也化繁为简,只需3步:火锅底料倒入锅中,加入清水,煮沸后即可食用,助你轻松享用火锅时光。